

## ZUPPA - SUPPE

// Zu den Suppen reichen wir Baguette

- 1 Zuppa di Pomodoro<sup>G</sup>**  
 Tomatencremesuppe mit Sahne und Parmesankäse
- 2 Minestrone<sup>G</sup>**  
 Gemüsesuppe mit Parmesankäse



5.90€

5.90€

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

// Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

- 8 Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano<sup>A</sup>** 3.50€
- 10 Bruschetta<sup>A</sup>** 5.50€  
 3x geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Basilikum, Oregano und Olivenöl
- 12 Insalata Caprese<sup>A,G</sup>** 9.90€  
 Büffelmozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat und Basilikum
- 13 Antipasto di Verdure<sup>A</sup>** 10.90€  
 mit verschiedenem Gemüse
- 15 Carpaccio di Manzo<sup>A</sup>** 11.50€  
 mariniertes, rohes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse
- 16 Vitello tonnato<sup>A,D,G</sup>** 12.50€  
 dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern



## INSALATE - SALATE

// Alle Salate werden mit Brot, Balsamico-Soße und Olivenöl serviert.

- 21 Insalata Mista** 6.90€  
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola und Oliven
- 22 Insalata di Manzo** 14.50€  
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola, Rindersteakstreifen und gehobeltem Parmesankäse
- 23 Insalata della Casa<sup>G,B,D</sup>** 11.90€  
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola, Oliven, Schinken, Schafskäse, gekochtem Ei und Thunfisch
- 24 Insalata Fitness** 11.00€  
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola, Oliven und gebratenen Hähnchenbruststreifen



## PASTA - NUDELGERICHTE

### *Spaghetti*

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>30</b> | <b>Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>A,J</sup><br>mit Hackfleischsoße und Parmesankäse  | <b>9.50€</b>  |
| <b>31</b> | <b>Spaghetti con Pomodoro</b> <sup>A</sup><br>mit Tomatensoße, Basilikum und Parmesankäse   | <b>8.90€</b>  |
| <b>32</b> | <b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>A,B,G</sup><br>mit Speck, Eigelb, Sahne und Parmesankäse (auf Wunsch Italiano)                                       | <b>10.50€</b> |
| <b>33</b> | <b>Spaghetti con aglio, olio e Peperoncino</b> <sup>A</sup><br>mit Knoblauchzehe, Kirschtomaten, scharfer Peperoni, Petersilie und Parmesankäse           | <b>9.00€</b>  |
| <b>34</b> | <b>Spaghetti con Frutti di Mare</b> <sup>A,E,I,N</sup><br>mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauchzehe in WeißweinsöÙe                                | <b>12.90€</b> |
| <b>35</b> | <b>Spaghetti con Scampi</b> <sup>A,E,I</sup><br>mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauchzehe in WeißweinsöÙe  | <b>12.90€</b> |
| <b>37</b> | <b>Spaghetti Puttanesca</b> <sup>A,D</sup><br>mit Kapern, Sardellen, Oliven, scharfer Peperoni, Knoblauchzehe, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesankäse | <b>10.50€</b> |



### *Penne*

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>40</b> | <b>Penne all' Arrabbiata</b> <sup>A</sup><br>mit TomatensoÙe, Knoblauchzehe, Peperoncini und Parmesankäse   | <b>10.00€</b> |
| <b>41</b> | <b>Penne e Verdure</b> <sup>A,G</sup><br>mit gebratenem Gemüse und Parmesankäse in Tomaten-SahnesöÙe  | <b>11.00€</b> |
| <b>42</b> | <b>Penne con Petto di Pollo</b> <sup>A,G</sup><br>mit Hähnchenstreifen, Brokkoli, Kirschtomaten, Rucola, Parmesankäse und Knoblauchzehe in SahnesöÙe  | <b>11.90€</b> |
| <b>43</b> | <b>Penne con Manzo</b> <sup>A,G</sup><br>mit argentinischen Rindersteakstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten, Knoblauch, scharfer Peperoni, frischem Rucola und Parmesankäse in leichter TomatensoÙe | <b>12.90€</b> |



## *Fettuccine - frische Bandnudeln*

- 50 Fettuccine all' Emiliana** <sup>A,B,G</sup> **10.50€**  
 mit Schinken, Champignons und Parmesankäse in Sahnesoße
- 51 Fettuccine al Salmone** <sup>A,D,G</sup> **11.50€**  
 mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Knoblauchzehe in Tomaten-Sahnesoße
- 53 Fettuccine ai Porcini** <sup>A,G</sup> **11.50€**  
 mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Petersilie und Knoblauchzehe in Natursoße
- 54 Fettuccine alla Portofino** <sup>A,E,G</sup> **12.50€**  
 mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Sahne-Pestossoße



## *Pasta al Forno*

- 55 Lasagne al Forno** <sup>A,G</sup> **10.50€**  
 Schichtnudeln in Hackfleischsoße, Bechamelsoße und Schinken, mit Mozzarellakäse überbacken
- 56 Cannelloni con Spinaci** <sup>A,G</sup> **10.50€**  
 Gefüllter Nudelteig mit Spinat und frischem Ricotta-Käse in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarellakäse überbacken



## *Ravioli*

- 58 Ravioli ripieni di spinaci e ricotta** <sup>A,D,G</sup> **13.90€**  
 Frische Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta-Käse in Spinat-Gorgonzolasoße dazu gehobelten Parmesankäse
- 59 Ravioli ripieni di tartufo e ricotta** <sup>A,G</sup> **15.50€**  
 Frische Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta-Käse umhüllt von einer Trüffelcreme dazu gehobelten Parmesankäse
- 60 Ravioli dolce Vita** <sup>A,G,H</sup> **14.50€**  
 Frische Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta-Käse in Tomatensahnepesto dazu Parmaschinken, Pinienkernen und gehobelten Parmesankäse
- 61 Ravioli ai funghi porcini** <sup>A,E,G</sup> **14.90€**  
 Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung in Natursoße, dazu Rucola und gehobelten Parmesankäse





## PIZZA

// Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Mozzarellakäse belegt.

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 69 | <b>Pizza Deliziosa</b> <sup>A,G</sup><br>mit Kirschtomaten, Rucola und Büffelmozzarellakäse   | 10.50€ |
| 70 | <b>Pizza Margherita</b> <sup>A,G</sup><br>mit Basilikum   | 8.50€  |
| 71 | <b>Pizza Prosciutto</b> <sup>A,G</sup><br>mit Schinken  | 9.50€  |
| 73 | <b>Pizza Salame</b> <sup>A,G</sup><br>mit Salami  | 9.50€  |
| 74 | <b>Pizza Capricciosa</b> <sup>A,B,G</sup><br>mit Schinken, frischen Champignons und Spiegel-Ei  | 10.50€ |
| 75 | <b>Pizza Salame e Funghi</b> <sup>A,G</sup><br>mit Salami und frischen Champignons  | 10.00€ |
| 76 | <b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>A,G</sup><br>mit 4 italienischen Käsesorten  | 11.50€ |
| 78 | <b>Pizza La Bella Vita</b> <sup>A,G</sup><br>mit Bresaola (hauchdünneschnittenen, luftgetrocknetes Rindfleisch), Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse | 13.50€ |
| 79 | <b>Pizza Della Casa</b> <sup>A,D,G</sup><br>mit Salami, Schinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven, frischem Paprika, Thunfisch und Zwiebeln  | 13.50€ |
| 80 | <b>Pizza con Manzo</b> <sup>A,G</sup><br>mit Rindersteakstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten, Schafskäse und Rucola                                     | 13.50€ |
| 81 | <b>Pizza Toscana</b> <sup>A,G</sup><br>mit Salami, Schinken, Zwiebeln, frischen Champignons und Peperoniwurst   | 11.00€ |
| 82 | <b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>A,D,G</sup><br>mit Thunfisch und Zwiebeln   | 11.50€ |
| 83 | <b>Pizza Don Camillo</b> <sup>A,D,E,G</sup><br>mit Lachs, Garnelen, Rucola und Knoblauchzehe  | 12.50€ |
| 84 | <b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>A,E,G,N</sup><br>mit Meeresfrüchten und Knoblauchzehe  | 11.50€ |
| 85 | <b>Pizza Puttanesca</b> <sup>A,E,G</sup><br>mit Sardellen, Kapern, Oliven, scharfen Peperonis, Kirschtomaten und Knoblauchzehe                          | 10.50€ |
| 86 | <b>Pizza Diavolo</b> <sup>A,G</sup><br>mit Peperoniwurst, Peperonis, Zwiebeln und Knoblauchzehe   | 10.50€ |
| 88 | <b>Pizza Hawaii</b> <sup>A,G</sup><br>mit Schinken und Ananas   | 10.50€ |
| 89 | <b>Pizza Parma e Rucola</b> <sup>A,G</sup><br>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse  | 12.90€ |
| 90 | <b>Pizza Calzone</b> <sup>A,B,G</sup><br>Pizzateigtasche gefüllt mit Salami, Schinken, frischen Champignons, Ei und frischer Paprika                    | 11.90€ |





- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>91</b> | <b>Pizza Popeye</b> <sup>A,D,G</sup><br>mit Spinat, Lachs, Knoblauch und Brokkoli  | <b>11.50€</b> |
| <b>92</b> | <b>Pizza Vegetariana</b> <sup>A,G</sup><br>mit verschiedenem Gemüse  | <b>11.00€</b> |
| <b>93</b> | <b>Pizza Gorgonzola e Spinaci</b> <sup>A,G</sup><br>mit Gorgonzolakäse und Spinat  | <b>10.80€</b> |
| <b>94</b> | <b>Pizza Bella Donna</b> <sup>A,G</sup><br>mit Peperoniwurst, Oliven, Schafskäse, Knoblauchzehe, scharfe Peperoni, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln | <b>12.00€</b> |



### *Extra Zutaten*

<b>Parmesankäse</b> <sup>G</sup>	<b>2.00€</b>	<b>Peperoniwurst</b>	<b>1.50€</b>	<b>Ananas</b>	<b>1.00€</b>
<b>Salami</b>	<b>1.50€</b>	<b>Meeresfrüchte</b> <sup>E,N</sup>	<b>2.00€</b>	<b>Tomaten</b>	<b>1.00€</b>
<b>Schinken</b>	<b>1.50€</b>	<b>Chili</b>	<b>0.50€</b>	<b>Sardellen</b> <sup>D</sup>	<b>1.50€</b>
<b>Parmaschinken</b>	<b>2.00€</b>	<b>Knoblauch</b>	<b>0.50€</b>	<b>Kapern</b>	<b>1.00€</b>
<b>Champignons</b>	<b>1.00€</b>	<b>Oliven</b>	<b>1.50€</b>	<b>Lachs</b> <sup>D</sup>	<b>2.50€</b>
<b>Paprika</b>	<b>1.00€</b>	<b>Mozzarella</b> <sup>G</sup>	<b>2.00€</b>	<b>Garnelen</b> <sup>E</sup>	<b>3.00€</b>
<b>Artischocken</b>	<b>1.50€</b>	<b>Gorgonzola</b> <sup>G</sup>	<b>2.00€</b>	<b>Steinpilze</b>	<b>2.00€</b>
<b>Zwiebeln</b>	<b>1.00€</b>	<b>Ei</b> <sup>B</sup>	<b>0.50€</b>	<b>Hähnchenbruststreifen</b>	<b>2.00€</b>
<b>Brokkoli</b>	<b>1.00€</b>	<b>Thunfisch</b> <sup>D</sup>	<b>2.00€</b>	<b>Rinderhüftstreifen</b>	<b>2.50€</b>
<b>Rucola</b>	<b>1.00€</b>	<b>Schafskäse</b> <sup>G</sup>	<b>2.00€</b>	<b>Aubergine</b>	<b>1.50€</b>
<b>Spinat</b>	<b>1.50€</b>	<b>Speck</b>	<b>1.50€</b>	<b>Zucchini</b>	<b>1.50€</b>

## **BAMBINI**

*Für unsere kleinen Gäste*

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>130</b> | <b>Penne con Pomodoro</b> <sup>A,G</sup><br>mit Tomatensoße                  | <b>5.50€</b> |
| <b>131</b> | <b>Penne alla Bolognese</b> <sup>A,J,G</sup><br>mit Hackfleischsoße          | <b>6.50€</b> |
| <b>132</b> | <b>Penne alla Panna</b> <sup>A,G</sup><br>mit Schinken und Sahnesoße         | <b>6.50€</b> |
| <b>134</b> | <b>Pizza Margherita</b> <sup>A,G</sup><br>mit Tomatensoße und Käse           | <b>5.50€</b> |
| <b>135</b> | <b>Pizza Salami</b> <sup>A,G</sup><br>mit Salami, Tomatensoße und Käse       | <b>6.50€</b> |
| <b>136</b> | <b>Pizza Prosciutto</b> <sup>A,G</sup><br>mit Schinken, Tomatensoße und Käse | <b>6.50€</b> |



## CARNE DI VITELLO - VOM KALB

// Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise eine Beilage:  
 1 - Rosmarinkartoffeln, 2 - Nudeln<sup>A</sup>, 3 - Grillgemüse, 4 - kleiner Salat

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>140</b> | <b>Scaloppina al Gorgonzola<sup>A</sup></b><br>3 Scheiben Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße                       | <b>19.90€</b> |
| <b>142</b> | <b>Scaloppina con Funghi-Porcini<sup>A,I</sup></b><br>3 Scheiben Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Steinpilzsoße | <b>19.90€</b> |
| <b>144</b> | <b>Saltimbocca alla Romana<sup>A</sup></b><br>3 Scheiben Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei             | <b>19.90€</b> |
| <b>150</b> | <b>Beilagen zusätzlich</b>  | <b>3.90€</b>  |



## CARNE DI MANZO - VOM RIND

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>160</b> | <b>Bistecca alla Griglia<sup>G</sup></b><br>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und frischen Kräutern | <b>20.90€</b> |
| <b>161</b> | <b>Bistecca al Pepe verde<sup>A,G</sup></b><br>Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsoße                      | <b>22.90€</b> |
| <b>162</b> | <b>Bistecca con Funghi<sup>A,G</sup></b><br>Rumpsteak mit frischen Champignons und Rahmsoße              | <b>22.90€</b> |
| <b>150</b> | <b>Beilagen zusätzlich</b>   | <b>3.90€</b>  |



## PESCE - FISCHGERICHTE

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>170</b> | <b>Gamberoni alla Griglia<sup>E</sup></b><br>Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern und Aglio-Oliosöße                       | <b>25.50€</b> |
| <b>171</b> | <b>Gamberoni alla Diavola<sup>E</sup></b><br>Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Knoblauchzehe, scharfer Tomatensoße und Petersilie | <b>25.90€</b> |
| <b>172</b> | <b>Filetto di Salmone alla Griglia<sup>D</sup></b><br>Lachsfilet vom Grill mit frischen Kräutern                                     | <b>19.90€</b> |
| <b>173</b> | <b>Filetto di Salmone con Spinaci<sup>D,I</sup></b><br>Lachsfilet vom Grill auf frischem Spinat                                      | <b>22.00€</b> |
| <b>174</b> | <b>Orata alla Griglia<sup>D</sup></b><br>Dorade vom Grill mit verschiedenen Kräutern   | <b>21.00€</b> |
| <b>175</b> | <b>Filetto di Orata<sup>A,D,I</sup></b><br>Doradefilet mit gebratenen Knoblauchzehen und Kirschtomaten in Weißweinsöße               | <b>22.90€</b> |
| <b>150</b> | <b>Beilagen zusätzlich</b>   | <b>3.90€</b>  |



## DESSERT

<b>180</b>	<b>Panna Cotta ai Lamponi</b> <sup>G</sup> Gestürzte Sahnecreme auf Himbeersöße	<b>6.00€</b>
<b>181</b>	<b>Tiramisu</b> <sup>G</sup> in Kaffee getränkter Biscuit mit Mascarponecreme und Schokoladensoße	<b>6.00€</b>
<b>182</b>	<b>1 Kugel Eis</b> <sup>G</sup> verschiedene Sorten (Erdbeere, Vanille, Schoko, Stracciatella)	<b>1.50€</b>
<b>183</b>	<b>Gelato Misto con Panna</b> <sup>G</sup> Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensoße	<b>7.50€</b>
<b>184</b>	<b>Semifreddo alle Mandorle</b> <sup>G,H</sup> Hausgemachtes Eis mit Mandeln und Schokoladensoße	<b>6.50€</b>
<b>186</b>	<b>Eiskaffee</b> <sup>G</sup> Eisgewordener Kaffee genuss mit leckerem Eis, Vanille-Geschmack, gekrönt mit Sahne	<b>6.50€</b>
<b>187</b>	<b>Eisschokolade</b> <sup>G</sup> Flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges Eis, Vanille- und Schokoladeneis gekrönt mit Sahne	<b>6.50€</b>

## Extra Beilagen

<b>188</b>	<b>Eierlikör</b>	<b>2.00€</b>
<b>189</b>	<b>Schoko, Himbeersöße</b>	<b>0.80€</b>
<b>190</b>	<b>Sahne</b>	<b>0.50€</b>



## Zusatzstoffe

**Sprite** = Säureregulator, Natriumcitrate · **Fanta** = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Farbstoff Carotine · **Cola** = Säuerungsmittel Phosphorsäure, Farbstoff E 150 d · **Ginger Ale + Ramazzotti Rosato** = Farbstoff E 150 d · **Tonic Water** = chininhaltig · **Bitter Lemon** = chininhaltig · **Campari** = Farbstoff: Karmesin E 122 · **Gin Tonic** = chininhaltig · **Schinken** = Phosphate E 450.A.B:E 407, Antioxidationsmittel E 301, Konservierungsstoffe E 250 · **Salami** = Konservierungsmittel Nitrit-Pökelsalz E 250, Geschmacksverstärker E 621 · **Käse** = Farbstoff Beta Carotin, Konservierungsstoffe Natriumnitrit · **schwarze Oliven** = geschwärzt

## Allergene

**A** = Glutenhaltiges Getreide (bei Speisen = Weizen) **B** = Eier **C** = Erdnüsse **D** = Fisch **E** = Krebstiere **F** = Lupinen **G** = Milch (inkl. Laktose) **H** = Schalenfrüchte **I** = Schwefeldioxid und Sulfite \* alle Weine und Sektsorten enthalten Sulfite **J** = Sellerie **K** = Senf **L** = Sesamsamen **M** = Sojabohnen **N** = Weichtiere

## BEVANDA CALDA - WARMER GETRÄNKE

<b>200</b>	<b>Kaffee</b>	<b>2.50€</b>	<b>205</b>	<b>Heiße Schokolade<sup>G</sup></b>	<b>3.00€</b>
<b>201</b>	<b>Cappuccino<sup>G</sup></b>	<b>3.00€</b>		mit Milchschaum oder Schlagsahne	
<b>202</b>	<b>Espresso</b>	<b>2.30€</b>	<b>206</b>	<b>Latte Macchiato<sup>G</sup></b>	<b>3.50€</b>
<b>203</b>	<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3.50€</b>	<b>207</b>	<b>Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>2.20€</b>
<b>204</b>	<b>Espresso coretto</b>	<b>3.80€</b>	<b>208</b>	<b>Glühwein<sup>I</sup></b>	<b>3.50€</b>
	mit einem Schuss Grappa				



## BEVANDA BIBITE - ALKOHOLFREI

<b>210</b>	<b>Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola Light</b>	<b>0,20l 2.70€</b>	<b>0,40l 4.50</b>
<b>211</b>	<b>Rhabarbernektar</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>212</b>	<b>Apfelsaft</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>213</b>	<b>Bananennektar/KiBa-Saft</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>214</b>	<b>Kirschnektar</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>215</b>	<b>Johannisbeernektar</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>216</b>	<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>217</b>	<b>Kirsch-Schorle</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>218</b>	<b>Rhabarberschorle</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>219</b>	<b>Johannisbeerschorle</b>	<b>0,20l 2.90€</b>	<b>0,40l 4.80€</b>
<b>220</b>	<b>Oppacher Tonic Water</b>	<b>0,25l 2.90€</b>	
<b>221</b>	<b>Oppacher Ginger Ale</b>	<b>0,25l 2.90€</b>	
<b>222</b>	<b>Mineralwasser „St. Pellegrino“ medium</b>	<b>0,25l 2.50€</b>	
<b>223</b>	<b>Mineralwasser „St. Pellegrino“ medium</b>	<b>0,75l 5.90€</b>	
<b>224</b>	<b>Mineralwasser „Acqua Panna“ still</b>	<b>0,25l 2.50€</b>	
<b>225</b>	<b>Mineralwasser „Acqua Panna“ still</b>	<b>0,75l 5.90€</b>	





## BIRRA - BIERE

<b>250</b>	<b>Feldschlößchen vom Fass</b> <sup>A=Gerste</sup>		0,30l 3.50€	0,40l 4.10€
<b>251</b>	<b>Erdinger Weizen Hell vom Fass</b> <sup>A=Gerste + Weizen</sup>		0,30l 3.50€	0,50l 4.50€
<b>252</b>	<b>Schwarzer Steiger (Flasche)</b> <sup>A=Gerste</sup>		0,50l 4.20€	
<b>253</b>	<b>Erdinger Weizen Dunkel (Flasche)</b> <sup>A=Gerste + Weizen</sup>		0,50l 4.20€	
<b>254</b>	<b>Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche)</b> <sup>A=Gerste + Weizen</sup>		0,50l 4.20€	
<b>255</b>	<b>Feldschlößchen alkoholfrei (Flasche)</b> <sup>A=Gerste</sup>		0,50l 4.20€	
<b>256</b>	<b>Radler</b> <sup>A=Gerste + Sprite</sup>		0,30l 3.50€	0,40l 4.10€
<b>257</b>	<b>Diesel</b> <sup>A=Gerste + Cola</sup>		0,30l 3.50€	0,40l 4.10€

## DIGESTIOI - LIKÖRE & SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl		
<b>260</b>	<b>Fernet Branca</b>	3.00€	5.80€	<b>267</b>	<b>Limoncello</b>	2.50€	4.50€
<b>261</b>	<b>Averna</b>	3.00€	5.80€	<b>268</b>	<b>Grappa Chardonnay</b>	3.50€	6.50€
<b>262</b>	<b>Ramazotti</b>	3.00€	5.80€	<b>269</b>	<b>Grappa di Prosecco</b>	3.50€	6.50€
<b>263</b>	<b>Montenegro</b>	3.00€	5.80€	<b>270</b>	<b>Grappa Barriques</b>	4.90€	9.50€
<b>264</b>	<b>Cynar</b>	3.00€	5.80€	<b>271</b>	<b>Sambuca</b>	3.00€	5.80€
<b>265</b>	<b>Baileys<sup>G</sup></b>	3.00€	5.80€	<b>272</b>	<b>Vodka</b>	3.00€	5.80€
<b>266</b>	<b>Amaretto</b>	2.00€	3.80€	<b>273</b>	<b>Vecchia Romagna</b>	3.50€	6.80€
<b>275</b>	<b>Martini<sup>I</sup></b> , rot, weiß, trocken				<b>4 cl</b>	<b>4.40€</b>	
<b>278</b>	<b>Prosecco<sup>I</sup></b>				<b>0,1l</b>	<b>3.30€</b>	
<b>279</b>	<b>Aperol Spritz<sup>I</sup></b> , Aperol, Prosecco und Soda					<b>6.50€</b>	
<b>280</b>	<b>Ramazotti Rosato Mio<sup>I</sup></b> , Ramazotti Rosato mit Prosecco und Basilikum					<b>6.50€</b>	
<b>281</b>	<b>Ramazotti Rosato Via<sup>I</sup></b> , Ramazotti Rosato und Bitter Lemon mit Zitrone und Minze					<b>6.50€</b>	
<b>282</b>	<b>Ramazotti Rosato Duo<sup>I</sup></b> , Ramazotti Rosato und Tonic mit Limette					<b>6.50€</b>	
<b>283</b>	<b>Campari Orange<sup>I</sup></b> , mit Soda oder Orangensaft					<b>6.50€</b>	
<b>284</b>	<b>HUGO<sup>I</sup></b> , Holunderblütensirup und Prosecco					<b>6.50€</b>	
<b>285</b>	<b>Gin Tonic</b>					<b>6.50€</b>	



# *Vini aperti- offene Weine*

## **BIANCHI - WEISSE**

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
<b>Pinot Gigio- Garganega IGT, Veneto</b> Trocken und knackig, frisch und lebendig	5.00€	10.50€
<b>Bianco Terre Siciliane IGT, Sicilia</b> Warm, frisch und elegant, gute Körper	5.00€	10.50€
<b>Lugana DOG, Venetien</b> intensiven Duft, ideal zu hellem Fleisch	6.50€	12.00€
<b>Frizzantino Dell' Emilia</b> Lieblicher Perlwein	4.80€	9.80€

## **ROSATO - ROSÉ**

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
<b>Rosato vino d'Italia</b> Trocken, blumig	5.00€	10.50€

## **ROSSI - ROTE**

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
<b>Chianti DOCG, Toscana</b> Gute Struktur, Weichheit und Harmonie	5.50€	11.50€
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo</b> Rote Früchte, balsamische Aromen und Röstnuancen	5.50€	11.50€
<b>Primitivo IGT, Puglia</b> Kraftvoll und konzentriert, weich und strukturierter Geschmack	5.50€	11.50€
<b>Bardolino DOC, Veneto</b> trocken und fruchtig, eher leicht / der Klassiker vom Gardasee	5.50€	11.50€
<b>Lambrusco IGT, Dell' Emilia</b> Lieblicher Perlwein	4.80€	9.80€

*Weitere Weinsorten befinden sich in  
 unserer Weinkarte!*



# Weinkarte

## VINI BIANCHI - WEISSWEINE

### **Scaia Bianca, Garganega - Chardonnay**

**Fl. 0,75 l 24.00€**

Tenuta Sant' Antonio, Venetien

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bukett: nach weißen Akazienblüten, Jasmin, Duft nach Zitrusfrüchten, wie Ananas, Grapefruit und Orange, Apfel, Birne und Mango und leichte Bananennote. Geschmack: frisch und angenehm dank seiner betonten Säure. Die Ausgewogenheit von Weichheit und Würzigkeit machen ihn einladend und faszinierend.

### **Pinot Grigio Collio DOC**

**Fl. 0,75 l 22.50€**

Conti Formentini, Friaul

Strahlendes Goldgelb; ausladendes Bukett, das mit Ahnungen von Wildblütenhonig, grünen Walnusschalen und Trockenblumen betört; trockener Geschmack von weicher und cremiger, frischer und harmonischer Art, die mit eleganten, lang anhaltenden Anspielungen auf Kaiserbirnen und reife, gelbfleischige Früchte einhergeht.

### **Is Arutas, Vementino di Sardegna DOC**

**Fl. 0,75 l 27.00€**

Cantina della Vernaccia, Sardinien

Helle Strohfarbe mit leichte grünliche Nuancen. Subtil, intensiv und zart, mit gutem primärem und sekundären Aroma. Der Geschmack ist frisch, trocken, fruchtig mit angenehmer Feinheit und Finesse.

### **Lugana DOC**

**Fl. 0,75 l 39.50€**

Cà dei Frati, Venetien

Dieser Wein ist der ganze Stolz und das Aushängeschild dieses Weingutes. Die Rebsorte Lugana, aus der dieser Wein hergestellt wird, spiegelt die Tradition im Weinbau am südlichen Gardasee wieder. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

### **Sur Sur, Grillo DOC**

**Fl. 0,75 l 28.50€**

Donnafugata, Sizilien

Leuchtend strohgelbe Farbe, er bietet sich in der Nase frisch und fruchtig mit Noten von weißem Pfirsich und Grapefruit, kombiniert mit einem Hauch von Kräutern. Im Mund ist er breit und sauber, mit einem wunderbarem Aroma und einer angenehmen sanften Weichheit.



## VINI ROSSI - ROTWEINE

### **Mayro**

#### **Montepulciano d'Abruzzo DOC**

Fosso Corno, Abruzzo

Der Wein besitzt eine intensive rubinrote Farbe und ein weiches, volles, duftendes Bukett. Im Geschmack sind typische Noten nach reifen Pflaumen und Lakritze deutlich zu erkennen. Er besitzt eine sehr gute Struktur und ist lange anhaltend.

**Fl. 0,75 l 23,00€**

### **Nebbiolo Langhe DOC**

Batasiolo, Piemont

Aus den Trauben der Weinberge, die auf den Hügeln in Serralunga angelegt sind, erhält man diesen Wein, der eine granatrote Farbe und einen vollen und harmonischen Geschmack zum Ausdruck bringt. Der Duft ist satt und delikater, mit Nuancen von reifen Früchten, die bei reiferen Weinen eine angenehm würzige Note annehmen.

**Fl. 0,75 l 28,00€**

### **Ronchedone Vino Rosso**

Cá dei Frati, Lombardei

Marzemino und Sangiovese, mit einer Transplantation von maximal 10% Cabernet sind die Protagonisten der Charakter dieses Weines. Volles Nase, sehr artikuliert nach Beerenobst, Balsamico, Gewürzen und Konfitüre, explosiven Geschmack mit seltenen Kraft und weite, sauber und präzise, trotzdem frisch wie seine Territorialität. Er findet seine verspielte Melodie mit rotem Fleisch, Wild und Vögel, Hartkäse und zu Pasta oder Suppen mit kräftigen Soßen.

**Fl. 0,75 l 44,00€**

### **Santera**

#### **Primitivo di Manduria DOC**

Leone de Castris, Apulien

Der Anblick ist tief rot, fast violette. Die Nase offenbart ein reichhaltiger Fruchtiger Duft mit Nuancen nach Pflaumen, schwarze Kirschen und auch Gewürze wie Ingwer und Vanille. Im Mund ist es warm, voll und samtig. Passt hervorragend mit gegrilltem Fleisch.

**Fl. 0,75 l 29,50€**

### **Micina, Nerello Mescalèse**

#### **Terre Siciliane IGT**

Cantine Cellaro Farnese, Sizilien

In der Nase zeigt sich der Micina Nerello Mescalèse überwältigend reich an reifen roten Früchten mit einer balsamischen, würzigen Note. Fein und geschmeidig sind die Tannine, welche sich im Extrakt gut eingebunden präsentieren. Ein langer samtiger Abgang.

**Fl. 0,75 l 26,50€**





## VINI ROSATI - ROSÉ WEINE

### **Bardolino Chiaretto DOC**

Lenotti, Venetien

Korallenrosa Farbe, feines und delikates Bukett mit Anklängen von Veilchen, am Gaumen trocken und frisch, leicht, angenehm fruchtig, mit weicher Fülle.

**Fl. 0,75 l 19,50€**

### **Rosa dei Frati**

#### **Riviera del Garda Bresciano DOC**

Cá dei Frati, Lombardei

Leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer Geschmack wirkt stimulierend. Ein Wein, von dem man gerne auch ein zweites Glas trinkt.

**Fl. 0,75 l 39,50€**

### **Lumera, Sicilia DOC rosato**

Donnafugata, Sizilien

Der Wein zeigt sich im Glas mit hellem Himbeerrot, das wunderbar rosa schimmert. Die Nase offenbart Aromen die an eine bunte Blumenwiese erinnern. Gepaart mit Himbeeren, ganz viel Erdbeere, roten Johannisbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. An der Gaumen schmeichelt der Donnafugata Lumera mit herrlichen Fruchtnoten, feinem Schmelz und einer knackig-frischen Fruchtsäure.

**Fl. 0,75 l 25,00€**

## VINI SPUMANTI - SCHAUMWEIN

### **Prosecco Spumante Brut**

#### **Conegliano -Valdobbiadene DOCG**

Le Manzane, Venetien

Leuchtende strohgelbe Farbe mit lebhaftem Perlage und einen Fruchtiger, blumiger Duft. Besonders gut als Aperitif, er passt auch hervorragend zu leichten Hauptspeisen, Suppen, Frutti di Mare, jungen Käsesorten und hellem Fleisch.

**Fl. 0,75 l 26,50€**

